



Costa Atlántica

NUESTRA CARTA

En Gamboa tenemos un concepto de *menú de pasos*, con platos que se sirven al medio de la mesa para compartir y disfrutar entre todos los comensales.

A continuación les presentamos nuestro menú con nuestra experiencia:
terruño es más compleja y completa.

Pueden elegir uno de nuestros maridajes para acompañar o también ofrecemos el menú de vinos, compuesto en su totalidad por etiquetas Gamboa.

ACUERDOS

para acompañar el menú

CLÁSICO

Acompaña el menú con 3 copas de nuestras etiquetas: vinos Gamboa de *terruños únicos*, frescos y frutados, con gran expresividad varietal, elaborados en nuestra bodega.

ARS \$33.000.-

SELECCIÓN DE PARCELAS

Acompaña el menú con 5 copas de nuestras etiquetas, seleccionadas por el enólogo: vinos Gamboa de *terruños únicos*, de parcela.

ARS \$55.000.-

EXPERIENCIA ATLÁNTICA

La Picada

.

Crema de calabaza, jengibre y leche de coco
Empanada de carne cortada a cuchillo con mojo de tomate
Crudo de pesca, vinagreta de achiote, cítricos y criolla de estación
Crema de caju, brocoli, miso y manteca noisette
Ricota ahumada, zapallo, jamón crudo y miel picante
Focaccia de lenta fermentación
Tartare de lomo, alioli, alcaparras, crocante de parmesano

Segundo Paso (A elección)

Molleja 3 cocciones con puré de manzana y lechuga
Ojo de bife con puré de zapallo ahumado y hojas verdes de temporada
Arroz meloso de mar con langostinos y leche de coco

Pre-postre

Dulce y Queso - Queso regional con conserva única de tomate

Mesa Dulce

Mousse de chocolate amargo, aceite de oliva y sal en escamas
Ganache de yogur y chocolate blanco, fruta de estación en almíbar y crumble crocante

ARS \$82.000.-